salton® multipot®

8-en-1 marmite multi-fonction

Mode d'emploi

Modèle MC1353

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. **NE PAS** toucher les surfaces chaudes, y compris l'extérieur et le couvercle. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter tous risques électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable qui les guidera dans l'utilisation de l'appareil.
6. Débrancher l'appareil de la prise murale quand il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
7. **NE PAS** utiliser un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, lorsque l'appareil ne fonctionne pas normalement ou après qu'il ait été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à Salton pour être inspecté, réparé ou ajusté. Tout entretien, autre que le nettoyage, doit être effectué par un représentant autorisé. Voir la section « Garantie ».
8. L'utilisation d'accessoires non suggérés par Salton peut causer un incendie, une secousse électrique ou des blessures.
9. **NE PAS** utiliser cet appareil à l'extérieur.
10. **NE PAS** utiliser l'appareil à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu.
11. **NE PAS** laisser pendre le cordon du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
12. **NE PAS** placer cet appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
13. Un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chaud doit être déplacé avec beaucoup de précaution.
14. Toujours attacher le cordon à l'appareil d'abord, ensuite brancher le cordon dans une prise murale. Avant de débrancher, éteindre l'appareil, puis retirer le cordon de la prise murale.
15. Toujours utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré.

16. S'assurer qu'aucun objet inflammable recouvre ou soit près de l'appareil, y compris les rideaux, les tentures, les murs et autres, lorsque l'appareil est en fonction.
17. Pour réduire le risque de secousses électriques, ne cuisiner que lorsque la marmite amovible est bien en place.
18. L'huile chaude peut causer de sérieuses blessures. L'appareil est très chaud lorsqu'il est en fonction et retient la chaleur quelque temps après avoir été éteint. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
19. Débrancher l'appareil de la prise murale après chaque usage, avant de verser ou de déverser l'huile et avant le nettoyage.
20. La nourriture humide devrait être asséchée d'abord. Retirer la glace accumulée sur les aliments surgelés. Abaisser doucement dans l'huile le panier contenant la nourriture. Attention aux éclaboussures.
21. Une fois la cuisson terminée, retirer le couvercle avec beaucoup de précaution. De sérieuses brûlures peuvent être causées par la vapeur accumulée à l'intérieur de l'appareil.
22. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le manufacturier peut comporter un danger.
23. Pour éviter les secousses électriques, ne pas immerger la fiche, le

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre), comme élément de sécurité. Cette fiche s'insère dans une prise polarisée que d'une façon. Si la fiche ne s'insère pas à fond dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne peut toujours être insérée, consulter un électricien compétent. Surtout, ne pas contourner cet élément de sécurité.

CORDON A DÉGAGEMENT SÉCURITAIRE

Le cordon à dégagement sécuritaire s'attache à l'appareil grâce à un connecteur magnétique. Ce connecteur magnétique se détache de l'appareil lorsqu'on tire dessus accidentellement. NE PAS laisser pendre le cordon du bord du comptoir. NE PAS utiliser cet appareil avec une rallonge.

Le connecteur magnétique s'insère dans la douille de l'appareil que d'une façon seulement. Toujours insérer le connecteur magnétique du cordon dans la douille de l'appareil avant de brancher le cordon

dans la prise murale. Pour mettre l'appareil hors circuit, toujours retirer le cordon de la prise murale d'abord.

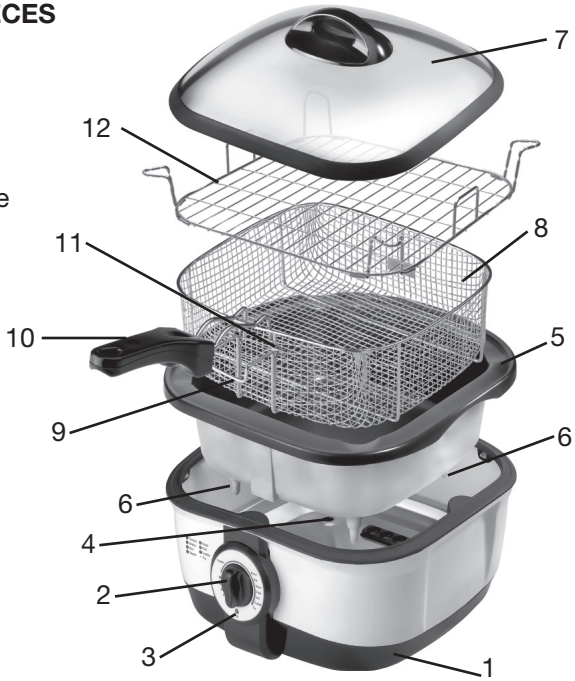
Si la fiche magnétique se détache de l'appareil lorsque ce dernier est en fonction, il est important de :

1. Débrancher le cordon de la prise murale
2. Éteindre l'appareil avec le bouton de réglage
3. Attacher de nouveau le cordon à l'appareil
4. Rebrancher le cordon dans la prise murale
5. Mettre de nouveau l'appareil en fonction

Si le cordon magnétique est endommagé de quelque façon que ce soit, communiquer avec Salton Canada, à l'adresse indiquée à la fin de cette brochure, pour obtenir un cordon de rechange. NE PAS essayer d'attacher le cordon à l'appareil de façon permanente. N'utiliser aucun autre cordon sur cet appareil.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Coquille/Base
2. Cadran de réglage
3. Voyant lumineux
4. Trous pour la marmite
5. Marmite
6. Fourchons de la marmite
7. Couvercle
8. Panier à friture
9. Étrier de fixation du panier
10. Poignée du panier amovible
11. Étrier de la poignée du panier
12. Grille pour la cuisson à la vapeur
13. Fourchettes (6) à fondue



AVANT LE PREMIER USAGE

1. Retirer tout le matériel d'emballage.
   REMARQUE IMPORTANTE : Enlever la mousse de polystyrène qui se trouve sous la marmite.
2. Laver toutes les pièces amovibles dans une eau chaude savonneuse, y compris la marmite, le panier à friture et sa poignée, la grille et les fourchettes à fondue. Rincer et bien assécher. **NE JAMAIS IMMERGER LA COQUILLE/BASE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE. ESSUYER AVEC UN LINGE HUMIDE.**

REMARQUE : Lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, une légère odeur peut se manifester parce que les huiles et résidus de fabrication sont chauffés. C'est tout à fait normal et l'odeur va disparaître à la longue.

Assembler la poignée du panier

S'assurer que la poignée du panier à friture est bien attachée.

1. Placer la poignée de façon à ce qu'elle soit à l'envers, à l'intérieur du panier, les extrémités de la poignée pointant vers l'étrier (à l'intérieur, vers le haut du panier)
2. Serrer les extrémités de la poignée et les insérer dans les deux petits trous de broche à l'intérieur du panier. (NE PAS les insérer dans l'étrier sur le bord supérieur du panier)
3. Une fois la poignée insérée dans les trous, faire basculer la poignée de façon à ce qu'elle se verrouille en place sur l'étrier au bord supérieur du panier. La poignée est maintenant attachée au panier (la poignée se trouve à l'endroit). Soulever le panier et le remuer doucement pour s'assurer que la poignée soit bien en place avant de commencer la friture.

MODE D'EMPLOI

1. Installer la marmite de façon à ce que ses fourchons s'insèrent dans les trous de la plaque de métal située au fond de la coquille. Les fourchons s'insèrent à l'arrière de la coquille. **REMARQUE :** S'assurer que la mousse de polystyrène sous la marmite a été enlevée.
2. Le cadran de réglage à la position « OFF », attacher la fiche magnétique du cordon d'alimentation à l'appareil et brancher le cordon dans la prise murale.
3. Pour éviter d'endommager la surface intérieure antiadhésive de la marmite, n'utiliser que des ustensiles de bois ou de plastique à l'épreuve de la chaleur. Utiliser des ustensiles de métal pour la friture peu profonde en ayant soin de ne pas toucher la surface antiadhésive.

4. À l'aide du guide qui suit, régler la température selon le mode de cuisson désiré. Le voyant s'allume. Lorsque la température choisie est atteinte, le voyant s'éteint et l'appareil est prêt à être utilisé.

   Réchaud (175°F)
   Cuisson lente (185°F)
   Fondue au fromage (200°F)
   Bouillir (200 - 225°F)
   Sauter (300 - 350°F)
   Rôtir (350°F)
   Cuisson à la vapeur (200 - 225°F)
   Cuisson à feu vif (400°F)
   Friture (375°F)

   REMARQUE : Ce qui précède n'est qu'un guide et la température devrait être ajustée dépendant de la température de la nourriture, sa grosseur, etc.

5. Une fois la cuisson terminée, tourner le cadran à la position « OFF » et débrancher le cordon de la prise murale.
6. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

Réchaud

Cet appareil est idéal pour les réceptions. La marmite peut contenir jusqu'à 5 litres/pintes de nourriture.

1. Régler la température à 175°F et placer le couvercle de verre sur l'appareil.
2. Lorsque le voyant s'éteint, ajouter la nourriture qui doit être gardée chaude.
3. Remuer à l'occasion pour réchauffer uniformément.

Cuisson lente

1. Régler la température à 185°F pour une cuisson qui dure toute la journée. C'est la basse température typique d'une mijoteuse.

   Pour une cuisson d'environ 4 heures, régler la température à 225°F. C'est la haute température typique d'une mijoteuse.

2. Déposer la nourriture et le liquide dans la marmite. Pour retenir la chaleur et l'humidité durant la cuisson, ne pas soulever le couvercle.

   REMARQUE :
   - Toujours prévoir beaucoup de temps pour la cuisson.
   - Avant la cuisson, enlever l'excédent de gras de la viande. Faire d'abord brunir la viande pour plus de saveur.

- Certains légumes, comme les carottes, les navets et le céleri, prennent plus de temps à cuire que certaines viandes. Vérifier la recette avant la cuisson.
- Les produits identifiés « Léger », les fruits de mer, le poisson, le riz et les pâtes cuisent rapidement. Ils devraient être ajoutés vers la fin de la cuisson.
- Plusieurs facteurs affectent le temps de cuisson, y compris la température de la nourriture lorsqu'elle est placée dans l'appareil, la grosseur de la nourriture, etc. Considérer ces facteurs au moment de planifier la recette.

Fondue

Cet appareil est idéal pour la fondue au fromage. Ne pas faire de fondue au chocolat car la température la plus basse est trop élevée pour le chocolat.

1. Régler la température à 200°F ou à la température indiquée à la recette.

Bouillir

1. Remplir d'eau la marmite jusqu'au 2/3. Couvrir
2. Régler la température à 400°F jusqu'à ce que l'eau bouille.
3. Dépendant du type de nourriture, la déposer directement dans l'eau bouillante ou placer dans le panier et ensuite dans l'eau. En tout temps l'eau doit couvrir la nourriture.
4. Lorsque l'eau bout à nouveau, régler la température entre 200°F et 225°F. Au besoin, régler à une température plus basse pour éviter que l'eau ne renverse

Cuisson à la vapeur

1. Placer 2 tasses (500 ml) d'eau dans la marmite.
2. Placer la grille sur la marmite de façon à ce qu'elle soit plus basse que le bord supérieur de la marmite et environ 1" (2,5 cm) au-dessus de l'eau.
3. Déposer la nourriture sur la grille.
4. Déposer le couvercle sur l'appareil.
5. Régler la température à 400°F jusqu'à ce que l'eau bouille. Au besoin, diminuer la température à 212°F de façon à ce que l'eau continue à bouillir et produise de la vapeur.

Sauter

1. Pour éviter les éclaboussures, toujours éponger la viande avec un essuie-tout avant de la faire sauter.
2. Régler la température à 300-350°F.
3. Ajouter quelques cuillers à table d'huile, selon la quantité de nourriture. Faire chauffer l'huile.
4. Une fois l'huile chaude, ajouter la nourriture.
5. Ne pas remplir complètement le fond de la marmite. La température sera réduite trop rapidement et la cuisson ne pourra s'effectuer. Faire sauter de petites quantités à la fois pour maintenir la température constante.

Rôtir

1. Pour ajouter de la saveur, la viande peut être brunie d'abord. Consulter les étapes de la Section « Sauter » ci-haut.
2. Déposer les ingrédients dans la marmite.
3. Régler la température au choix, 350°F ou plus.
4. Suivre les directions de la recette.

Cuisson à feu vif

1. Préparer la nourriture pour la cuisson.
2. Régler la température à 400°F.
3. Ajouter environ de 2 à 3 c. à table (30 à 45 ml) d'huile. Ne jamais utiliser de beurre ou de la margarine. Ces ingrédients brûlent à basses températures. Une huile d'arachides ou végétale de bonne qualité est préférable.
4. Laisser chauffer l'huile jusqu'à ce qu'elle soit très chaude.
5. Si la recette comprend de la viande, faire cuire celle-ci d'abord. Remuer avec une cuiller de bois ou une spatule. Une fois cuite, déposer la viande sur une assiette chaude.
6. Ajouter les légumes et sauter jusqu'à la consistance désirée. REMARQUE : Ajouter d'abord les légumes qui prennent plus de temps à cuire, ensuite ajouter les autres ingrédients.
7. Remettre la viande dans la marmite.
8. Consulter des recettes pour sauces, etc.

Friture peu profonde

1. Verser dans la marmite de l'huile d'arachides, de soya ou toute autre huile de qualité supérieure. **IMPORTANT : NE PAS REMPLIR AU-DELÀ DE L'INDICATION « OIL MAX » À L'INTÉRIEUR DE LA MARMITE.**
2. Régler la température à 375°F.
3. Placer le couvercle sur la base.
4. Préchauffer l'huile jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.
5. Assembler le panier à friture. (Voir la Section « Assembler la poignée du panier)
6. Déposer la nourriture dans le panier à friture. L'huile doit recouvrir la nourriture. Pour de meilleurs résultats, ne pas empiler la nourriture. (une couche seulement)
7. Une fois la cuisson terminée, suspendre le panier à la paroi de la marmite pour laisser égoutter la nourriture pendant quelques secondes. Laissée trop longtemps, la nourriture ne sera plus croustillante.

REMARQUES IMPORTANTES :

- **NE PAS REMPLIR AU-DELÀ DE L'INDICATION « OIL MAX » À L'INTÉRIEUR DE LA MARMITE.**
- NE PAS mélanger différents types d'huile.
- Durant la friture, l'huile peut prendre la saveur des aliments. Faire frire en dernier lieu les aliments au goût fort, comme le poisson.
- Faire frire en même temps des morceaux de même grosseur pour empêcher que la nourriture ne soit pas assez ou trop cuite.
- Pour la friture d'aliments à base de pommes de terre, couper les pommes de terre et les plonger dans l'eau froide pour en retirer l'amidon. Ceci empêche la nourriture de coller durant la friture. Bien éponger.
- Attention à la vapeur. C'est normal que de la vapeur s'échappe du couvercle ou lorsque le couvercle est soulevé. Utiliser des mitaines isolantes pour soulever le couvercle. Pour éviter la vapeur, ouvrir le couvercle loin du visage.
- Laisser refroidir l'appareil complètement avant d'enlever l'huile et de nettoyer l'appareil.
- L'huile peut être réutilisée si elle est filtrée à l'aide d'une étamine ou d'un tamis. Verser dans un contenant fermé hermétiquement et placer loin de la lumière. L'huile peut également être réfrigérée.
- L'huile doit être changée au bout de 10 usages. Si l'huile a servi à la friture de fruits de mer, elle doit être jetée. REMARQUE : Si l'huile est sale, elle peut brûler à une température beaucoup plus basse.

• Remplacer l'huile si elle change de couleur, si elle dégage une mauvaise odeur, si elle brûle lorsque chauffée ou si elle produit de l'écume.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débrancher l'appareil de la prise murale. Détacher le cordon de l'appareil.
2. Laisser refroidir l'appareil complètement. NE PAS déplacer ou transporter l'appareil s'il est encore chaud. REMARQUE : Si l'appareil a été utilisé pour la friture peu profonde, l'huile retient la température longtemps après la fin de la cuisson. Ne pas essayer de vider la marmite avant que l'huile ait complètement refroidi.
3. Vider la marmite de son contenu.
4. Laver le panier, la marmite, les fourchettes à fondue, le couvercle et la grille dans une eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de tampon de laine d'acier. La surface antiadhésive de la marmite pourrait être endommagée. Le couvercle et la marmite peuvent aller au lave-vaisselle.
5. **NE JAMAIS** immerger la coquille/base dans l'eau ou tout autre liquide. Essuyer avec un linge ou une éponge humide. Bien assécher.

RECIPES

Chili

2 lbs (900 g)	de bœuf haché
2 boîtes	de fèves rouges (kidney), lavées et égouttées
1 grosse	boîte de tomates, égouttées
2 grosse	oignons, coupés en gros dés
1	poivron vert, coupé en gros dés
2	gousses d'ail, pelées et émincées
2 c. à table (30 ml)	de poudre Chili
1 c. à thé (5 ml)	de cumin
1 c. à thé (5 ml)	de poivre
1/2 c. à thé (3 ml)	de sel

• Régler la température à 375 °F et brunir le bœuf haché dans la mijoteuse.

• Égoutter l'excédent de gras.

• Ajouter tous les ingrédients dans la mijoteuse et remuer.

• Couvrir et cuire à 185 °F pendant 9 à 10 heures.

Fondue au Fromage

2 lb (900 g)	de Gruyère
2 lb (900 g)	d'Emmenthal
4 tasses (1L)	de vin blanc sec (pas de Chardonnay)
2	gousse d'ail
1/2 tasse (125 ml)	de Kirsch (optionnel)
	Poivre moulu au goût
	Muscade moulue au goût
	Pain croûté en cubes

- Frotter l'intérieur du contenant avec la gousse d'ail.
- Régler la température à la position 200°F
- Verser le vin dans le contenant et faire chauffer pour environ 10 minutes.
- Ajouter graduellement les fromages, en remuant, jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
- Quand tout le fromage a fondu, ajouter le Kirsch, le poivre et la muscade. À l'aide d'une fourchette, chaque invité fait tourner un morceau de pain dans le fromage. Tout au long du repas, diminuer graduellement la chaleur. **REMARQUE :** Le fromage doit mijoter, jamais bouillir.

Sauté au bœuf et brocoli

2 c. à soupe (30 ml)	fécule de maïs
1 c. à soupe (15 ml)	fécule de maïs
½ tasse (125 ml)	eau
2 c. à soupe (30 ml)	eau
½ c. à thé (3 ml)	poudre d'ail
1 lb. (450 g)	bifteck, ronde ou surlonge coupé en morceaux minces de 3 po (7 cm)
3 c. à soupe (30 ml)	huile végétale ou d'arachide, divisée
4 tasses (1 L)	bouquets de brocoli
1 petit	oignon coupé en quartiers
1/3 tasse (85 ml)	sauce soya
2 c. à soupe (30 ml)	cassonade
1 c. à thé (5 ml)	gingembre broyé

- Dans un bol moyen, combiner 2 c. à soupe (30 ml) de fécule de maïs, 2 c. à soupe (30 ml) d'eau et la poudre d'ail. Remuer jusqu'à consistance lisse.
- Ajouter le bœuf et mélanger.
- Tourner le cadran de commande à 400 °F. Ajouter 2 c. à soupe (30 ml) d'huile dans la mijoteuse et laisser chauffer. Faire sauter le bœuf jusqu'à la cuisson désirée. Retirer et garder au chaud.
- Ajouter le reste d'huile dans la mijoteuse et faire sauter l'oignon pendant 1 minute. Ajouter le brocoli et continuer de faire sauter pendant 4 à 5 minutes.
- Remettre le bœuf à cuire.
- Combiner la sauce soya, la cassonade, le gingembre, le reste de fécule de maïs et l'eau jusqu'à consistance lisse. Ajouter dans la mijoteuse. REMARQUE : la sauce s'épaissira rapidement. Ajouter un peu plus d'eau au besoin.

Frites de style restaurant

- Peler ou gratter les pommes de terre.
- Couper en lanière de même longueur et épaisseur, environ ½ pouce (1,5 cm).
- Placer dans un bol d'eau froide en attendant l'utilisation. Au moment de faire frire, bien égoutter et sécher sur des essuie-tout.
- Ajouter une huile d'arachide, de soya ou végétale de qualité supérieure dans la mijoteuse. **IMPORTANT : NE PAS DÉPASSER LA LIGNE « OIL MAX » IDENTIFIÉE À L'INTÉRIEUR DE LA MIJOTEUSE.**
- Tourner le cadran de commande à 375 °F.
- Placer le couvercle sur la base.
- Préchauffer l'huile jusqu'à ce que le témoin lumineux rouge s'éteigne.
- Assembler le panier à friture. (Voir la section « Assemblage de la poignée du panier »).
- Placer les aliments dans le panier à friture. Ils doivent être immergés dans l'huile. NE PAS dépasser une couche d'aliments pour obtenir les meilleurs résultats.
- Cuire pendant 6 à 7 minutes. Lever le panier et attendre que le témoin lumineux s'éteigne.
- Baisser le panier dans l'huile une seconde fois. Frire pendant encore 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce que les frites soient dorée. Égoutter et placer sur des essuie-tout.

La longueur du cordon de l'appareil a été pensée en vue de réduire les risques d'enchevêtrement du cordon ou de chutes causes par ce dernier. Lorsque le cordon n'est pas assez long, on peut utiliser, en respectant les consignes de sécurité qui s'imposent, une rallonge de la même intensité ou plus élevée qu l'appareil. S'il s'agit d'un appareil avec mise à la terre, utiliser une rallonge à 3 fils avec mise à la terre. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir. Un enfant pourrait le tirer et trébucher en s'y accrochant

GARANTIE LIMITÉE

La seule preuve d'achat acceptable est le reçu original

Salton Canada garantit que cet appareil devrait être exempt de défectuosités, dans sa composition et sa fabrication, pour une période de cinq (5) ans, à partir de la date d'achat. Durant cette période de garantie, le produit défectueux sera réparé ou remplacé ou un remboursement sera effectué, à la seule discrétion de Salton Canada. Tout remboursement à l'acheteur sera basé sur la valeur du produit et sur la période de garantie restante. Toute responsabilité se limite au prix d'achat. Cette garantie s'applique aux usages normaux et ne s'applique pas aux dommages subis durant le transport ou causés à la suite d'une modification faite au produit. La garantie ne couvre pas les dommages causés par accident, abus, négligence, usage commercial ou mauvais entretien. Elle ne couvre pas le verre cassé. Cette garantie n'est pas disponible aux détaillants et autres entreprises commerciales.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

POUR OBTENIR UN SERVICE RAPIDE EN VERTU DE LA GARANTIE :

Communiquez avec l'un des nombreux Centres de Service affichés sur notre site Web à www.salton.com/customer-care

Ou

Emballez soigneusement l'appareil et retournez-le nous. Veuillez inclure

- La preuve d'achat originale
- Le formulaire qui suit dûment complété, accompagné de $12.50 pour frais de transport et de manutention – soit un chèque, un mandat ou une carte de crédit
  (Un chèque personnel retardera le retour de 2 à 3 semaines)

Pour plus de protection, nous vous suggérons d'utiliser un service de livraison assuré, avec la possibilité de suivre le cheminement de l'envoi. Salton Canada n'est pas responsable des dommages subis durant le transport ou pour les colis non livrés.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

Nom _____

Adresse _____

Ville _____ Prov/État _____ Code Postal/Zip _____

No. de tél./jour _____ Adresse courriel _____

Défectuosité du produit : _____

Mode de paiement : Chèque/Mandat ☐ Visa ☐ Master Card ☐

Nom du détenteur : _____ Valide jusqu'à : _____ No. CSV _____

No. de la carte : _____

Pour communiquer avec notre Service à la clientèle :

SALTON CANADA
81A Brunswick,
Dollard-des-Ormeaux, Quebec H9B 2J5
Canada

Téléphone : 514-685-3660 (poste 226)
Courriel : service@salton.com
Fax : 514-685-8300
www.salton.com